TENDANCES, DÉCORATION, RENCONTRES, CUISINE, VOYAGES, ADRESSES...

# idées JAPON

PRINTEMPS 2013 N°9

DANS CE NUMÉRO :

## Voyages à thèmes :

**photo, saké, art contemporain, voyage de noces, en voiture...**

日本の旅 車、アート、日本酒、写真、ハネムーン...

## Idées cadeaux style japonais

Fêtes des mères et pères

www.ideesjapon.com

Vivre le Japon

Bien plus qu'un voyage

Le Japon à la japonaise !
Découvrez nos 25 maisons à louer

à Kyoto

à Tokyo

Et aussi...

le train illimité grâce au Japan Rail Pass
des circuits à la carte
des voitures à louer nouveau

Vivre le Japon à Paris
30, rue Sainte-Anne, Paris 1er
Ouvert du lundi au samedi
tel : +33(0)1 42 61 60 83
www.vivrelejapon.com

Site Portail
**Idées Japon**

Adresses Shopping

Plus de 100 bonnes adresses de boutiques à Paris et de boutiques en ligne classées par thèmes sur un site unique.

Idées Cadeaux des quatre saisons

A chaque saison vous est présentée une sélection d'objets beaux et utiles : œuvres d'artisans, d'artistes et de créateurs.

Carnet d'adresses

Alimentation, Cadeaux/Objets, Culture/Langue et Services. Des bonnes adresses japonaises avec les liens vers leurs sites et présentées avec Google Map.

Journal Idées Japon

Les quatre numéros qui paraissent à chaque saison sont consultables au format e-book et en pdf.

www.ideesjapon.com

## EDITO

Le Japon affiche une grande diversité tant sur le plan culturel qu'à travers son histoire, ses sites naturels et ses habitants… Le visiteur peut y vivre des expériences très variées en fonction des saisons ou de la région où il se trouve.
Dans ce numéro, nous avons sollicité la collaboration de spécialistes du voyage qui s'enthousiasment pour les séjours à thèmes tels que « parcourir le Japon en voiture, découvrir l'art et la photographie, le saké et ses mets, vivre un voyage de noces… » Ces séjours thématiques sont l'occasion de prendre d'autres chemins et de se laisser surprendre par des lieux, des ambiances auxquels l'on n'aurait peut-être pas pensé et qui méritent pourtant le détour. Le séjour gagne aussi en profondeur et les rencontres sont plus riches.
En 2012, le nombre de visiteurs français au Japon a atteint 130 000, avoisinant celui d'avant le 11 mars 2011 (150 000 visiteurs en 2010 : statistiques ONTJ).
Cette année, nous espérons que vous serez plus nombreux encore à découvrir l'archipel et que certains d'entre vous seront séduits par un voyage à thèmes !

**編集内容**

特集：日本旅行。さまざまな分野の専門家による日本の旅情報。車で地方をドライブ、日本酒と食文化を学ぶツアー、現代アートや写真をテーマに、また新婚旅行として訪れる日本など、名所観光とはひと味ちがう楽しみ方を提案。
旅行ガイドブックやDVD、サイトなど30点以上掲載。「北海道から沖縄までヒッチハイクの旅」、「太陽パネルを自転車にとりつけ、フランスから日本へ」、「四国の88か所巡り」、「建築物と生活様式」など、オリジナルな旅のアイディアが紹介されている。

Ce journal est distribué gratuitement au Japon et en France et est réalisé en collaboration avec l'association Jipango à Paris.
Rédaction de ce numéro : Naoko Tsunoi, Claire de Bréban, Bernard Jeannel, Sophie Viguier, Nicolas Pouzet, Leslie Huet, Siam Basset, Akiko Susumago. Logo, Identité visuelle et maquette : Ayako Koizumi. Site Internet : Hélène Legrand. Remerciements à Catherine Lemaitre, Cathy Bion, Francis Mollet, Kikuno Iwaoka, Eiji Yagai, Farnoush Galati, Postics, Béatrice Fujimura, Hiroko Komori. Responsable de la publication : Naoko Tsunoi [Idées Métisses, 24-5-1006 Ogawa, Yokosuka, Japon 238-0004]. Impression : Assistance Printing.

Partagez votre avis et vos recommandations :
ideesjapon@yahoo.co.jp
www.ideesjapon.com

## SOMMAIRE 目次

04
En direct du Japon
*Les dernières tendances*
日本のトレンド情報

06
Idées cadeaux
*Fêtes des mères et pères*
「母の日、父の日」贈り物アイディア

08
Dossier
*Voyages à thèmes* 日本の旅

14
Autour du voyage à thème
*DVD, livres, sites...* 役立つ旅情報

18
Rencontre
*Emiko Okumura, artiste vidéo*
奥村恵美子　映像作家

21
Cuisine
*Recettes saines* 料理

22
C'est nouveau,
c'est japonais 新店舗・新刊情報

26
Carnet d'adresses
*Alimentation, Cadeaux / Objets, Culture / Langue, Services, Voyage*
アドレス帳（食材店、レストラン、ブティック、語学学校、旅行代理店…）

Crédits photographiques :
04 Max 06 Boutique Kimonoya 08 David Michaud 14 Livre *Japon* de Catherine Lemaitre, photo de David Michaud 18 Galerie Kita's, photo de Maurizio Marcato 21 Miyako Inui 22 Tambour Paris 24 Boutique L'Arbre de vie

# En Direct du Japon

## Les dernières tendances

### 1 CUISINE

**Cocotte-Minute au micro-ondes**

Les tendances évoluent rapidement au Japon. En cuisine notamment, on aime tester les nouveautés. Il y a quelques années, c'était le plat à tajine. La marque française Emile Henry a su imposer son plat marocain en même temps que la mode du service directement à table. Puis, c'est la marque espagnole Lékué qui a prospéré avec ses récipients en silicone, pratiques et colorés. Aujourd'hui, c'est la Cocotte-Minute de l'Américain Meyer, fabriquée en résine et allant au micro-ondes. Aux Etats-Unis, grâce au téléshopping, 80 000 exemplaires se sont vendus en une seule journée. Un record ! Légère (650g pour 2.5 l), bon marché (5 000 yens) et très commode, cette cocotte est idéale pour varier sa manière de cuisiner. Le temps de cuisson est court : environ 10 min pour le riz, le curry ou des légumes mijotés...
En 3 mois, 500 000 cocottes se sont vendues, à grand renfort de publicité dans les médias. – N.T.

www.meyer.co.jp/product/mpc/

### 2 CULTURE

**Le nouveau temple du Kabuki**

Après une fermeture historique pour des travaux de grande ampleur, le théâtre Kabuki-za de Ginza, à Tokyo, rouvrira ses portes au printemps 2013. Si la façade extérieure a été préservée, le corps du bâtiment s'est vu remplacer par une énorme tour de 29 étages qui dominera le quartier environnant de Ginza. C'est la troisième rénovation du théâtre de Kabuki de Tokyo, qui fut fondé en 1889. - N.P.

www.kabuki-za.co.jp/

### 6 J-POP

**Kyary Pamyu Pamyu**

C'est la nouvelle égérie de la J-pop japonaise : l'artiste Kyary Pamyu Pamyu, avec sa parfaite maîtrise de la « kawaii attitude » acidulée par un zeste de lolita gothique bouscule le paysage musical de la scène japonaise, quasi-monopolisé par le groupe d'idoles féminin AK48, et s'apprête à conquérir le monde via une tournée internationale. Son premier single a déjà été visionné 40 millions de fois sur youtube ! - N.P.

www.youtube.com/watch?v=GivkxpAVVC4

### 7 LIVRE

**A ne pas oublier**

Ces livres de photos du séisme du 11 mars s'intitulent *Kioku (souvenir), à ne pas oublier*. Déjà plus de 5 tomes publiés, illustrant la catastrophe et les semaines et les mois qui ont suivi. Des images touchantes mais aussi les sourires des habitants. Des expositions photos sont toujours organisées dans plusieurs régions du Japon. Les livres, eux, sont en vente en librairie et aujourd'hui disponibles sous forme d'e-books. – N.T.

http://netstore.nikkeibp.co.jp/FYI/120923/129509/?ST=a_pc [en japonais et en anglais]

### 8 MARKETING

**Une mascotte de l'or**

Depuis que Kumamon s'est vu élire mascotte de l'année 2011, les produits dérivés à l'image du fameux ours noir de Kumamoto se multiplient : porte-clés, *instant ramen*, boule de bowling…
En 2012, plus de 7 800 nouvelles références sont arrivées sur le marché, générant un chiffre d'affaires sans précédent de 293 millions de yens ! La raison ? L'utilisation de Kumamon est libre de droit, car Kumamoto considère que cela sert la promotion touristique de la région. - N.P.

http://kumamon-official.jp/

1 2 3 4 6 7 8 10-1 10-2

### 3 ECOLOGIE

**Upcycle**

Le nouveau concept à la mode est celui porté par Newsed, une société à but non lucratif créée par un groupe de jeunes. Leur objectif est de contribuer au recyclage des déchets industriels à la faveur de leur créativité et de leur goût pour le design. Airbags, ceintures de sécurité, clés de voitures abandonnées, morceaux de bois inutilisés... On trouve aujourd'hui des produits issus de ce recyclage dans plus de 100 magasins : cravates, cintres, porte-clés, vases... – N.T.

http://newsed.jp/products/

### 4 GALERIE

**Tokyo Station Gallery**

Le bâtiment Marunouchi de la gare de Tokyo a été inauguré à l'automne dernier après des travaux de mise aux normes antisismiques et de restauration de sa façade vieille d'un siècle. La Tokyo Station Gallery a également rouvert ses portes. Son architecture intérieure témoigne à la fois de sa longue histoire, avec notamment les murs de briques brûlées, et de la vie contemporaine en offrant à la vue de tous le fourmillement des passagers qui se dirigent vers les quais. – N.T.

www.ejrcf.or.jp

### 5 HIGH-TECH

**Kao-navi**

Parrainée par le magazine de manga *Evening*, « Kao-navi » est une application ludique capable de déceler la personnalité et la destinée d'une personne depuis une simple photo prise avec son smartphone ! Il suffit de prendre en photo et de face la personne à « sonder » et une illustration *mangaesque* apparaitra pour dévoiler sa personnalité. Des conseils pratiques sur Kao-navi sont régulièrement publiés dans *Evening*. - N.P.

http://kc.kodansha.co.jp/magazine/special_detail.php/02134/6668/1

### 9 PRODUIT

**Abe no bottle**

Pendant une séance à la Diète, le premier ministre Shinzo Abe a apporté sa propre bouteille thermos et cela a pris une ampleur inattendue. Habituellement, une grande carafe d'eau est servie aux membres de la Diète. M. Abe, ayant contracté une maladie intestinale, a voulu éviter l'eau froide. Les médias ont montré la photo en insinuant une opération de promotion de la conscience écologique. Depuis, cette bouteille thermos rebaptisée *Abe no bottle* a vu son prix tripler sur les enchères de Yahoo ! – N.T.

### 10 VOYAGE

**Long trail et Ultra-trail**

La randonnée en montagne est devenue un loisir populaire depuis quelques années et le nombre de ses adeptes ne cesse d'augmenter, notamment parmi les jeunes femmes. La tendance actuelle est d'effectuer le tour complet d'un massif. Les marcheurs apprécient le contact avec la nature mais aussi l'aspect historique et culturel du périple qui leur permet de découvrir des spécialités régionales et d'échanger avec les habitants. Un trail de 280 km traversant 3 préfectures (Nagano, Niigata et Gunma, pays de neige appréciés pour le ski et leurs *onsen*) est en cours de préparation. L'ambition de l'organisateur est de proposer une course à l'image de l'ultra-trail du Mont-Blanc. – N.T.

www.snowcountrytrail.jp

Réalisé par Nicolas Pouzet et Naoko Tsunoi

Crédits photographiques :
1 Meyer Japan 2 Kabuki-za
3 Newsed (Seatbelt bowtie dessiné par Minnna) 4 DR
6 Warner Music Japan 7 Nikkei
8 Kumamoto-ken 10-1 Max 10-2 Snow Country Trail

# Idées Cadeaux Japon

## Spécial Fêtes des mères et des pères

Des spécialistes franco-japonais recommandent des idées de cadeaux originaux pour la fête des mères et des pères ! Ils sont disponibles en ligne ou dans les boutiques.

Fête des mères : 26 mai (dernier dimanche) en France, 12 mai (deuxième dimanche) au Japon.

Fête des pères : 16 juin (troisième dimanche) en France et au Japon.

Carnets colorés

Poster en papier japonais

« Charmant poster en ***papier japonais*** qui décrit des scènes festives du Japon traditionnel et petits carnets tapissés de papier japonais colorés. » La boutique de la créatrice Adeline Klam propose une riche collection de papiers japonais. »
**Adeline Klam** : 54 bd Richard-Lenoir, Paris 11e. Tél. 01 48 07 20 88.
*www.adelineklam.com*

« ***Deux styles d'éventails*** : *uchiwa* avec motif de fleurs *asagao* et *sensu* orné de libelulles. Confectionnés en papier *washi*. Idéal pour la décoration et pour s'éventer. » Proposés par Kimonoya, la plus ancienne boutique d'objets japonais fondée en 1981.
**Kimonoya** : 11 rue du Pont Louis-Philippe, Paris 4e.
Tél. 01 48 87 30 24.
*www.kimonoya.fr*

*Uchiwa*, éventail

*Sensu*, éventail pliable

Service à sushis

Tokkuri et tasses à saké

« ***Service à sushis*** pour deux personnes avec assiettes, coupelles à sauce, petits bols et deux paires de baguettes. En guise d'accompagnement, ce ***service à saké*** aux motifs de fleurs de cosmos est idéal. » Proposés par Satsuki, boutique et épicerie japonaise en ligne.
**Satsuki** : 37 avenue Lacassagne 69003 Lyon. Tél. 09 80 82 97 52.
*www.satsuki.fr*

« ***Cravates*** en soie créées en tissu de kimono vintage et ***boucles d'oreilles*** en tissu traditionnel japonais avec perles de verre. » Réalisées par Hong Li, créatrice qui dirige la boutique Jhin connue pour ses pièces uniques faites à la main.
**Jhin** : 5 rue de Condé, Paris 6e.
Tél. 01 46 34 53 20.
*www.jhin.fr*

Boucles d'oreilles bleues et blanches

Cravates avec motifs floraux

Pavillon des Parfums

Quartier Latin

« J'aime partir à la recherche de ***thés grands crus***, les sélectionner avec soin et créer de nouvelles saveurs. Une invitation au voyage que je vous propose avec cette série de coffrets. » Olivier Scala, expert-dégustateur de thé et créateur de mélanges parfumés.
**L'Essence du Thé** : 12 rue Notre Dame-des-Champs, Paris 6e.
Tél. 01 53 63 05 43.
*www.georgecannon.fr*

« ***Boîte et meuble*** pour outils de bonsaï. Ils peuvent facilement être utilisés pour ranger des bijoux, des documents divers ou servir de vide-poche... » Proposés par L'Arbre de vie, spécialiste des bonsaïs et des vases Ikebana de styles variés.
**L'Arbre de vie** : 8 avenue du Maine, Paris 15e. Tél. 01 45 49 13 86.
*www.larbredevie.com*

Boîte sculptée

Mini-Meuble en Paulownia

Trois styles de sandales

*Geta* en bois et *zori* en paille

« ***Sandales*** en bois avec tissu de style japonais, ***geta*** en bois naturel montrant les veines du bois, et ***zori*** en paille de tatami. » Disponibles à la boutique Thé Blue, spécialiste de théières et de tasses des quatre coins du globe, qui vend aussi plusieurs styles de couteaux japonais.
**Thé Blue** : 15 rue de Linné, Paris 5e.
Tél. 01 43 36 43 86.

**1** Voyage en voiture: autoroute de Shizuoka et vue du Mt Fuji (p9). **2** Séjours chez l'habitant : trois familles d'accueil (p17). **3** Safari photo : *Okonomiyaki*, l'une des spécialités de Hiroshima (p11). **4** Voyage en autostop : DVD de Pascal Cardeilhac (p14). **5** Séjour dans le temple Ekoin au Mont Koya (p17). **6** Voyage en vélo électrique solaire : film de Florian Bailly (p14). **7** Atelier de *soba* pendant le Saké Tour (p10). **8** Voyage art contemporain : « Houses of Light » sur l'île d'Ogi, concept d'Arthur Huang lors de la Setouchi Triennale (P12). **9** Voyage de noces : photo prise en habit traditionnel (p13). *Photos : 1. ONTJ, 2 et 5. Voyage à la carte, 3.Yann Meunier, 7.Peter Weld, 8.Arthur Huang*

# Bon voyage à thème !

Voyager au Japon peut revêtir des formes multiples et pour s'éloigner des itinéraires classiques pourquoi ne pas se laisser tenter par un voyage à thème ?
Art, photographie, saké, voyage de noces ou en voiture, des grands voyageurs ainsi que des expatriés de longue date vous invitent à pénétrer dans leur univers à travers l'expérience d'un voyage à thème.
Ce dossier a pour but d'aider le visiteur à planifier son voyage thématique et fourmille d'idées peu exploitées dans les guides touristiques.
Des informations pratiques, ouvrages, DVD, sites Internet sont listés à la fin de celui-ci. Alors bon voyage… à thème !





# En voiture, découvrir un autre Japon

« Mes plus beaux voyages au Japon, ceux qui laissent des images d'une beauté presque surnaturelle, imprimées comme des instantanés dans mes souvenirs, sont les voyages en voiture : vue depuis la *Ise Skyline* sur la baie d'Ise un beau jour de printemps puis traversée en ferry, lever du soleil depuis une plage de Chiba pour revenir au petit matin par le tunnel *Tokyo Aqualine*, traversée des Alpes de Nagano sous la neige pour rejoindre les côtes majestueuses de la péninsule de Noto, plage déserte à Odawara après avoir goûté aux joies d'un *onsen* à flanc de montagne en retrait de Hakone, traversée de la jungle de Yambaru dans le nord d'Okinawa…
La voiture vous emmène dans des régions rurales qui, à l'inverse des grandes villes, continuent à témoigner d'un Japon authentique toujours vivant. Elle permet d'évoluer parmi les rizières, les champs de thé, les forêts de pin, de s'enfoncer dans les montagnes pour atteindre les villes thermales les plus reculées, avec l'impression d'entrer dans le décor d'une estampe de Hiroshige.
La voiture offre également une plus grande proximité avec les régions visitées, une flexibilité qui permet les détours, les arrêts impromptus, dans une boutique de poterie ou une brasserie de saké par exemple. On peut aussi demander son chemin. Moins il y a de touristes, plus la curiosité réciproque est grande. Mais il n'est pas judicieux de vouloir parcourir tout le pays en voiture, car celle-ci prend tout son sens, non sur les autoroutes, mais en dehors des sentiers battus.
Un voyage en voiture permet aussi de profiter d'hébergements alternatifs (attention, mieux vaut réserver), une véritable expérience en soi : les *minka* (maisons traditionnelles), les temples, les villages de vacances, les campings…
En pratique, il est simple et extrêmement sécurisé de conduire au Japon (indications claires, GPS, limites de vitesse basses, conduite courtoise des Japonais), mais certains pièges sont à éviter (coût élevé des autoroutes, des parkings, etc .), et notamment celui de vouloir se déplacer en ville en voiture. »

Le mont Fuji. La voiture permet d'emprunter les routes panoramiques et d'atteindre des points de vue imprenables.
© ONTJ

Tsumago, vallée de Kiso. La ville a conservé les structures architecturales du temps où elle était station-relais sur la route du Nakasendo.
© ONTJ

Sentiment de liberté, richesse des rencontres et des moments imprévus, la voiture offre d'autres horizons.
© Angelo Di Genova

### Exemple d'itinéraire :

**La route du Nakasendo** (3 jours / 2 nuits)
Un périple de Tokyo à Kyoto en passant par le mont Fuji et les Alpes japonaises, sur les traces des anciens postiers. De Tokyo, se diriger vers Kawaguchiko pour une nuit dans un *ryokan-onsen* à l'ombre du mont Fuji. Puis prendre la direction de Tsumago en passant par le lac Suwa. Nouvelle nuit dans un *ryokan* de la vallée de Kiso et au matin abandonner la voiture pour parcourir à pied le fameux chemin de randonnée entre Tsumago et Magome. Terminer le voyage vers Kyoto, avec un éventuel arrêt au château d'Inuyama.

**Laetitia Da Costa**, « Travel Angel » à Tokyo pour l'agence de voyages Vivre le Japon, a sillonné une grande partie du Japon, si bien que peu d'endroits lui échappent encore.
www.vivrelejapon.com

# *Coming together with sake and people*

« La première fois que j'ai apprécié le véritable bon goût du saké, c'était lors d'un dîner chez un professeur senior du lycée où j'enseignais l'anglais.
Il avait apporté cinq grandes bouteilles de sakés de différentes origines, lesquels restent encore aujourd'hui mes préférés, même après 23 ans de dégustation. C'est à ce moment-là que j'ai compris que chaque saké possédait un caractère particulier.
Puis, un nouvel emploi dans une entreprise m'a permis de visiter et de découvrir des sakés de diverses régions. J'ai passé beaucoup de temps dans des *izakaya* (bars à saké), et j'ai goûté à toutes sortes de sakés.
Un jour, lors d'un *hanami*, la fête des cerisiers en fleurs, j'ai rencontré un journaliste qui travaillait pour un quotidien anglais. Impressionné par ma passion du saké, il m'a proposé d'écrire sur ce sujet dans son journal. Cette rubrique a duré 8 ans. Et puis, j'ai eu la chance qu'une maison d'édition me propose de publier un livre sur le saké : *Sake Handbook*.
Ce qui me plaît dans le saké, c'est l'*okubukasa*, ce qui signifie la « profondeur ». Le goût doux ou sec, le changement du goût selon la température, chaud, frais, tiède.
Et le parfum… Tout est étonnamment varié.
Ma passion pour le saké m'a naturellement amené à vouloir le faire connaître. Depuis 2003, j'organise une série de séminaires sur le saké, au Japon et aux Etats-Unis. A ce jour, plus de 850 personnes y ont participé. Depuis 4 ans, je collabore avec Etsuko Nakamura, diplômée de niveau avancé par le Sake Council et guide-interprète. Elle organise le Saké Brewery Tour, un voyage qui a lieu principalement en hiver au moment où les sakés sont en cours d'élaboration. Il dure 5 jours et propose la visite de producteurs de saké dans différentes régions : Kyoto, Nara, Akita… La particularité de ce tour est de faire connaître le saké mais aussi la cuisine et la culture nippones. De nombreuses rencontres avec des spécialistes y sont programmées : des fabricants de saké, des céramistes, des chefs cuisiniers, etc.
J'apprécie particulièrement les rencontres. C'est, je pense, la somme de toutes ces rencontres qui a fait de moi le spécialiste du saké que je suis devenu. »

**John Gauntner**, auteur de *Sake Handbook* (Ed Tuttle), officie comme conseil pour la promotion du saké dans les pays étrangers et organise des séminaires (stages professionnels intensifs).
www.sake-world.com | http://saketours.com

**1** Etsuko Nakamura, organisatrice du Saké Tour et John Gauntner. **2** Participants du Tour devant une fabrique de saké. **3** Dégustation de sakés variés. **4** Soirée avec des musiciens et chanteurs régionaux. **5** Ateliers de fabrication de *soba*, nouilles de sarrasin. **6** Visite d'une fabrique de saké pour comprendre sa fabrication. *Crédits photographiques : Peter Weld (no 2,3,5)*





# Safari Photo : Tokyo, Osaka et Hiroshima

« Après mon premier livre de photos *Japon* en 2009, j'ai proposé à des amis en voyage de leur faire visiter Tokyo. La visite terminée, ils m'ont fait part du plaisir qu'ils avaient eu à déambuler dans des petites rues loin des touristes, de manger dans des gargotes de grand-mère, de découvrir des points de vue surprenants pour prendre des photos et des lieux insolites, tout en apprenant un peu plus sur la société japonaise. Ils m'expliquèrent qu'ils n'avaient jamais rien connu de semblable avec des guides dits « conventionnels », et m'ont suggéré de développer l'idée en gardant cette approche « entre amis » et photographique. J'ai continué à améliorer le concept avec la participation de mes lecteurs qui jouaient le rôle de testeurs.
Le résultat fut concluant, et le Tokyo Safari venait de naître en ce printemps 2010.
Désormais, j'étais en mesure d'offrir aux voyageurs une expérience mêlant originalité, authenticité et photographie lors de leur passage à Tokyo et/ou Yokohama. Le concept a immédiatement séduit et le bouche à oreille a fait le reste, poussant des voyagistes à intégrer mon offre dans leurs programmes.
Au plus fort de la popularité des Tokyo Safari, de nombreux « safaristes » avaient émis le souhait de voir s'étendre le concept à d'autres villes du Japon. J'ai eu la chance alors de rencontrer Yann et Angelo, photographes avertis et créateurs de blogs sur le Japon, qui vibraient de la même passion que moi pour leur pays d'adoption. Je leur ai donné carte blanche pour développer le concept et révéler le potentiel insoupçonné de leurs villes respectives que sont Hiroshima et Osaka. De plus, nos trois caractères distincts assurent une expérience unique dans une ambiance décontractée pour faire les meilleures prises de vues. »

**David Michaud** vit au Japon depuis 7 ans. Il est l'auteur et le photographe de plusieurs livres sur le Japon, et créateur du site *www.lejapon.fr*
www.tokyosafari.com *par David Michaud*
www.osakasafari.com *par Angelo Di Genova*
www.hiroshimasafari.com *par Yann Meunier*

Photos : David Michaud

Tokyo offre de magnifiques vues panoramiques et une vie de quartier très festive.

Photos : Angelo Di Genova

Osaka est une ville commerçante historique avec une forte identité locale. Ses contrastes sont des plus charmants.

Photos : Yann Meunier

Hiroshima est un patchwork d'ambiances subtiles qui s'apprécie avec tous les sens.

# Sur les routes de l'art contemporain

1

2

3

4

**La Triennale de Setouchi (la Mer Intérieure) aura lieu cette année en trois temps : printemps, été et automne.** De nombreuses photos, informations et entretiens sur le festival sont présentés sur le blog de David Billa qui vit à Shikoku et se passionne pour la vie de l'île de Setouchi. http://ogijima.fr

**1** Musée Teshima **2** « Houses of Light » sur l'île d'Ogi, concept d'Arthur Huang **3** Bateau décoré par le Team Ogi **4** Ferry en direction de l'île de Shodoshima *Photos 1, 3, 4 : David Billa. 2 : Arthur Huang.*

« L'art contemporain japonais intéresse de plus en plus les étrangers. Le pays est très riche en musées, proposant le pire comme le meilleur. Les galeries au sens où on l'entend en France ne sont pas si nombreuses, une grande partie des galeries japonaises fonctionnant sur le mode locatif. Néanmoins, on peut faire de très belles découvertes si on en fait l'effort et la vie créative japonaise est très intense, permettant l'émergence d'artistes de grand talent. Il ne faudra pas hésiter à voyager pour les découvrir, les sites étant très disséminés, tant dans les villes que dans le pays en général. De nombreux festivals sont organisés dans des zones reculées, et l'art devient ainsi un vecteur de renaissance, amenant un nouvel afflux de visiteurs dans ces régions, souvent très belles. De nombreuses foires ont également lieu, la plus importante étant *Tokyo Art Fair*.

Il n'est pas toujours facile de se renseigner sur l'activité culturelle et artistique japonaise, d'autant que les expositions en galerie sont souvent d'une durée très réduite. Néanmoins, des sites comme *Tokyoartbeat* ou *Kansaiartbeat* permettent de s'informer aisément sur la vie artistique dans les deux grandes zones urbaines du Kanto et du Kansai. Le magazine *Art it* n'existe plus en version papier mais est toujours accessible sur internet. »

http://artfairtokyo.com/en/ | www.tokyoartbeat.com
www.kansaiartbeat.com | www.art-it.asia/top

## Mes suggestions d'itinéraires

Un itinéraire placé sous le signe de l'art contemporain commencera par Tokyo, avec ses musées (Musée National d'Art Moderne, Musée d'Art Contemporain, Musée de la Photographie, Musée Mori, Hara Museum, Watari-um…) et ses galeries. On flânera aussi, pour admirer l'architecture audacieuse. Le séjour se poursuivra à Kanazawa, au su¬perbe musée du XXIe siècle, imaginé par les architectes de SANAA, également auteurs du Louvre-Lens. De nombreux festivals sont organisés au Japon. Les plus célèbres sont ceux d'Echigo-Tsumari et de Setouchi. Ce dernier se déroule dans la superbe région de la Mer Intérieure (Setouchi), notamment sur l'île de Naoshima, véritable paradis pour les amateurs d'art. A Naoshima, et sur les îles voisines de Teshima et Inujima, l'accent est mis sur l'intégration harmonieuse de l'art dans la vie locale. On pourra y découvrir de nombreuses installations et certains des plus beaux musées du monde, pour la plupart conçus par Tadao Ando (dont le Benesse, complexe unique réunissant musée et hôtel), mais aussi par Rei Naito et Ryuei Nishizawa de SANAA (Teshima Art Museum).

www.kanazawa21.jp/en/
http://setouchi-artfest.jp/en/
www.echigo-tsumari.jp/eng/about/

**Valérie Douniaux**, docteur en art japonais moderne et contemporain, publie régulièrement sur ce sujet et organise des expositions. Elle accompagne des voyages « sur-mesure » au Japon, notamment sur le thème de l'art, en collaboration avec l'agence La route du Japon et de la Corée. www.routedujaponetdelacoree.com | http://suite101.fr/valerie-douniaux | www.guide-des-thes.com/





# Du voyage Manga au voyage de Noces

« Nous étions en 2003, Internet balbutiait. La France découvrait les mangas et les jeunes qui ont grandi avec le Club Dorothée rêvaient du Japon. Alors que les offres ne concernaient que des voyages organisés hors de prix, mon mari et moi avons décidé de monter une société pour proposer des séjours simples « vols + hôtel ». Chacun était libre de son temps et du choix de ses visites. A l'époque, j'avais accompagné de nombreux jeunes Français prendre un cours dans une école de manga, visiter le studio Toei ou rencontrer des éditeurs et auteurs de Kodansha.

Aujourd'hui, réserver un vol, des hôtels ou trouver des soi-disant bons plans est à la portée de tous. Nous avons donc affiné nos offres, agrandi notre équipe en recrutant aussi deux jeunes guides diplômés, et étoffé le choix de nos activités pendant le séjour, qu'elles soient culturelles (Kamakura, Nara) ou plus originales (repas avec des Japonais francophones, visites de lieux secrets, pèlerinages).

Il y a sans cesse de nouvelles demandes de la part des visiteurs et les voyages de noces en font partie. Amour, romantisme, découverte et souvenirs pour la vie sont au cœur de ce voyage.

Les *love hotel* aussi. Tous les Japonais les connaissent mais la plupart des Français s'en font une idée baroque. Je propose aux visiteurs trois types d'établissements : *love hotel* typique, avec *rotenburo* (bains extérieurs) et le dernier 100% traditionnel : tatamis et futons + *kaiseki*, un repas savoureux afin que le plaisir des sens soit à son paroxysme.

Nous proposons également de photographier les mariés en kimono. La mariée a le choix entre quatre kimonos différents, elle est maquillée et coiffée, puis un photographe de studio prend plusieurs séries de clichés sous différents angles, avec éventail, ombrelle, ou katana pour monsieur. C'est vraiment amusant. Le couple repart avec le cd-rom des photos et un tirage papier encadré de celle qu'ils préfèrent.

Voyage de noces : *Love hotel*, photos de studio en kimono et repas au temple

Enfin, pour un romantisme absolu, nous avons déniché à Kyoto un temple zen qui propose des repas végétariens dans la pure tradition bouddhique. Outre la qualité de la nourriture, le lieu est charmant, avec ses jardins arborés et son petit bar ouvert sur un jardin de pierre.

Ce ne sont là que quelques idées proposées aux voyageurs afin que leur voyage de noces au Japon soit inoubliable. »

**Yukie Hirayama**, directrice de l'agence de voyages Autrement Le Japon, vit à Kyoto. Elle crée des voyages pour tous les goûts et tous les passionnés du Japon.
www.autrementlejapon.com

# Autour du voyage à thème au Japon

Il existe de multiples façons de voyager : moyens de transport (à vélo, en autostop, en train), modes d'hébergement (chez l'habitant, location de maison, séjour dans un temple...) ou partir avec un but précis (pèlerinage, travail bénévole, apprentissage culturel ou linguistique). Ces idées sélectionnées en sont l'illustration.

## DVD / FILM

### Negative : Nothing

Film documentaire (en anglais) de Thomas Köhler.
*http://negativenothing.com/en/*
Agent de voyage suisse spécialiste du Japon, Thomas Köhler a perdu ses clients puis son travail après le tsunami du 11 mars. Opiniâtre, il a alors décidé de voyager au Japon à pied pour montrer que le Japon ne se résume pas à Fukushima.

### Sur la route d'Okinawa

Film de Pascal Cardeilhac. Le DVD est en vente sur *www.surlaroutedokinawa.com*
Ce film retrace le voyage de Pascal Cardeilhac en autostop : 6 000 kilomètres parcourus en 10 semaines, sur quatre îles, de Hokkaido à Okinawa. Une immersion au milieu des « vrais » Japonais, au gré de la route...

### Voyage en vélo électrique solaire

*http://florianbailly.com* et *www.thesuntrip.com*
Quelques 13 000 kilomètres parcourus sur un vélo à assistance électrique équipé de panneaux solaires, c'est le voyage extraordinaire réalisé en 100 jours par Florian Bailly, au départ de la France et traversant l'Eurasie pour atteindre le Japon.

## LIVRES

### Allo... La Terre ? Ici Tokyo

Nadège Fougeras (Ed. Mettis), 20 €, 128 pages.
L'auteure a suivi son mari à Tokyo pour 3 ans. Son livre est une compilation des 10 000 photos et nombreux e-mails envoyés à son entourage pour raconter avec humour les petites singularités de la vie tokyoïte

### Architecture éternelle du Japon

Jean-Sébastien Cluzel (Ed. Faton), 150 €, 480 pages.
Accompagné d'un luxueux coffret, ce beau livre se présente comme une enquête sur la genèse du patrimoine architectural japonais depuis le 16e siècle.
Il offre au travers de 700 illustrations un voyage au cœur d'édifices nippons classés trésors nationaux : pagodes, châteaux forts, villas…

### Auto-stop au Japon

Julien Joly (Ed. Solilang), 9.2 €, 204 pages.
Guide pratique comprenant des astuces pour se déplacer gratuitement, bien dormir hors des hôtels, faire du camping sauvage à Tokyo...
*Auto-stop* est aussi la meilleure façon de partager le quotidien des habitants. Une « livre-couteau suisse » à mettre dans toutes les poches désargentées.

### Des filles, des magasins et des snack-bars

Jérôme Mérieux (Ed. L'Harmattan), 11.80 €, 134 pages.
Nombre de jeunes gens d'aujourd'hui, férus de culture japonaise, de mangas et de jeux vidéo, considèrent le voyage au Japon comme une sorte de pèlerinage à accomplir. Parmi eux, l'auteur a eu la chance de réaliser ce rêve et nous raconte son aventure, son immersion dans le vrai Japon.

### Japon

David Michaud (Ed. du Chêne), 35.40 €, 272 pages.
Saveurs, matières, situations et ambiances du quotidien nippon sont photographiées avec talent par David Michaud. Résidant au Japon, ce photographe s'est fait connaître par la création de son blog *lejapon.fr* qui est devenu une référence sur le pays, idéal pour un voyage par procuration !

### Japon, carnet d'un explorateur

Eugène Gallois (Ed. Magellan & Cie), 25 €, 96 pages.
L'éditeur des « écrivains voyageurs » présente son premier ouvrage sur le Japon avec ce récit de l'explorateur Eugène Gallois. Un voyage culturel dans le Japon du début du 20e siècle avec ce bel album à regarder autant qu'à lire, grâce au talent de l'illustratrice Gwenaëlle Trolez.

### Japon, itinéraires de voyageurs

Yann Breton et Masako Tokuda (Ed. Nomades), 15.90 €, 144 pages.
Dix-huit villes traversées, des photographies, des aquarelles, des textes poétiques et des informations pratiques. Avec ce livre à la fois guide touristique et carnet de voyage, ces 2 grands voyageurs nous proposent de sortir des sentiers battus à la découverte d'un Japon méconnu.

### Japon, vu de l'intérieur

David Michaud (Ed. de Tokyo, Mark's), 25 €, 137 pages.
Ces photographies d'intérieurs japonais illustrent l'harmonie avec la nature, la fusion entre tradition et contemporanéité, les styles propres à l'architecture japonaise. Mais le talentueux auteur-photographe a également su rendre compte de la relation des Japonais avec leurs habitations.

### Kyoto Itinéraires

Francois-Xavier Robert, plans de Nicolas Fieve. (Ed. Association WakuWaku), 22.90 €, 272 pages.
Tel un mode d'emploi indispensable à la découverte de Kyoto, ce guide bien illustré propose 80 itinéraires thématiques pour se promener dans les rues, visiter les temples, se perdre dans la nature, ou encore découvrir l'art et la tradition de l'ancienne capitale et de sa région.

### Le Japon

Catherine Lemaitre, photos de David Michaud (Ed. Le Chêne), 26.90 €, 160 pages.
Ce livre, sobrement intitulé *Le Japon* et magnifiquement illustré, présente le pays citadin et ses illustres mégapoles, bien sûr, mais il fait aussi et surtout la part belle au Japon sauvage, moins connu des Occidentaux, à ses montagnes verdoyantes, à ses volcans, à ses lacs d'altitude...

### Le goût de Tokyo

Collectif (Ed. Mercure de France), 6.60 €, 128 pages.
Contrairement à ce que laisse penser son titre, ce petit ouvrage ne propose pas un voyage culinaire mais littéraire dans la capitale nippone, rendant hommage à la ville par la voix d'une trentaine d'auteurs européens et japonais d'hier et d'aujourd'hui qui y livrent leurs impressions.

### Le Japon vu du train

Claude Leblanc (Ed. Ilyfunet), 18 €, 304 pages.
Plus qu'un moyen de transport, le train est un mode de vie pour les Japonais. Ce guide original, pratique et bien illustré propose de découvrir l'histoire du rail nippon et d'explorer l'archipel le long d'une quarantaine de lignes de chemin de fer.

## Le pèlerinage des 88 temples

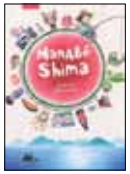
**Ariane Wilson (Ed. Presses de la Renaissance), 19.90 €, 288 pages.**

L'île de Shikoku accueille un pèlerinage célèbre au Japon qui consiste à relier les 88 temples associés au saint Kûkai, un ermite du 9e siècle. Le chemin parcourt 1 400 km autour de l'île. Au bord de la route, des mains sculptées dans la pierre indiquent la direction aux marcheurs.

## Les Fêtes traditionnelles à Kyoto

**Eric Faure (Ed. L'Harmattan), 20 €, 226 pages.**

Des 1 200 ans pendant lesquels elle fut la capitale du Japon, Kyoto a gardé un patrimoine culturel inestimable. De nombreuses fêtes traditionnelles y sont célébrées durant l'année, dont une centaine sont présentées dans ce livre, parmi les plus représentatives et les plus originales.



## Manabé shima

**Florent Chavouet (Ed. Philippe Picquier), 23 €, 142 pages.**

Le Japon est un archipel, autrement dit un chapelet de « miettes de terre ». Manabé shima est une minuscule « miette » bien japonaise que l'auteur de *Tokyo Sanpo* s'est mis en tête de croquer comme à son habitude avec humour et précision. Un joli et savoureux carnet de voyage.

## Mon journal de Geisha

**Komomo et Naoyuki Ogino (Ed. La Martinière), 29 €, 143 pages.**

Le photographe Naoyuki Ogino a suivi pendant 7 ans la jeune Komomo dans son long apprentissage pour devenir *geiko* (jeune geisha de Kyoto). Ses magnifiques clichés accompagnent le journal de bord de la jeune fille réalisant son rêve d'enfant. Un voyage au cœur de la culture nippone.

## Shikoku, les 88 temples de la sagesse

**Léo Gantelet (Ed. de l'Astronome), 18 €, 208 pages.**

Sept ans après avoir parcouru le fameux chemin de Compostelle, l'auteur a rejoint l'île de Shikoku pour accomplir le pèlerinage bouddhiste des 88 temples de la sagesse. Il décrit ici son périple de 50 jours sur les 1 400 km du parcours.

## Tawaraya

**Tomomi Muramatsu, photos de Naoya Hatakeyama (Ed. P.Picquier), 224 pages.**

L'auberge Tawaraya, à Kyoto, quasi inchangée depuis le 18e siècle, est un haut lieu de l'hébergement traditionnel japonais. Un beau livre consacré au gîte autant qu'aux artisans et aux savoir-faire ancestraux qui lui donnent vie.

## Tokyo l'essentiel

**Vincent Ricci (Ed. Nomades), 6.90 €, 160 pages.**

Journaliste et créateur du blog *dozodomo.com*, l'auteur nous recommande ses bonnes adresses culture, shopping, loisirs et sorties et présente des interviews de spécialistes de ces quatre univers. Une invitation à découvrir les multiples visages de Tokyo, entre tradition et modernité.

## Tokyo Sanpo

**Florent Chavouet (Ed. Philippe Picquier), 22 €, 206 pages.**

Muni d'un vélo, d'une chaise pliante et de crayons de couleur, l'auteur a croqué au fil de ses promenades (*sanpo* en japonais) au cœur de la cité, avec son regard de *gaijin*, le Tokyoïte et son quotidien. Il en résulte une BD hétéroclite et drôle qui invite, qui au voyage, qui au souvenir.

## Un voyage au Japon

**Antoine Piazza (Ed. La Brune au Rouergue), 15.50 €, 160 pages.**

Ce romancier-aventurier a embarqué un jour en plein hiver pour le Japon, avec deux sacoches et son vélo, avec l'idée de sillonner l'île de Shikoku. Parti sans aucun contact préalable, sans connaître la langue, il nous livre son aventure. Un voyage insolite ; un voyage intérieur aussi.

## Voyage d'un peintre breton au Japon : Mathurin Meheut

**Elisabeth, Hélène et Patrick Jude (Ed. Ouest France), 30 €, 125 pages.**

Mathurin Méheut, peintre de la faune et de la flore à Paris au début du 20e siècle, arrive au Japon en avril 1914, où il travaille sans relâche. Ce livre magnifique associe les œuvres japonaises de l'artiste et le périple de ses descendants partis sur ses traces en terre nippone.

***D'autres guides sur le Japon***

***Escapade à Tokyo / Kyoto***
(Ed. Petit Futé)
***Guide Bleu Japon***
(Ed. Hachette Tourisme)
***Guide du Routard Japon***
(Ed. Hachette Tourisme)
***Guide du Routard Tokyo, Kyoto et environs*** (Ed. Hachette Tourisme)
***Guide Vert Japon*** (Ed. Michelin)
***Japon*** (Ed. Petit Futé)
***Le Japon en un clin d'œil*** (Ed. Kana)
***L'essentiel du Japon***
(Ed. Lonely Planet)
***Louis Vuitton City Guide Kyoto et Nara*** (Ed. Vuitton Louis)
***Tokyo Cartoville***
(Ed. Guides Gallimard)
***Tokyo en quelques jours***
(Ed. Lonely Planet)

## SITES / BLOGS

Consulter le site de **l'Office national du tourisme japonais** pour obtenir des informations générales sur le voyage et des adresses d'organismes et agences de voyages spécialisées sur le Japon : *www.tourisme-japon.fr*

Le site en anglais de la **Japan National Tourism Organisation** offre des informations diverses dans son « Special Interest Travel Guide » sur des thèmes variés tels que le camping, le ski, les *onsen*, le tourisme industriel, la poterie, les architectes contemporains... : *www.jnto.go.jp/eng/ttp/si/*

Des blogs créés par des expatriés et de grands voyageurs sont présentés dans le numéro d'automne 2012 du journal *Idées Japon* : *www.ideesjapon.com*

## DIVERS

**Le travail aux champs en échange de l'hébergement et des repas :** *www.wwoofjapan.com*

**L'aide bénévole dans la région du Tohoku pour les travaux de réparation :** *http://team-nadia.org/*

**Visites spéciales de villages, musées et jardins autour du bonsaï :** *www.bonsai-jp.com/tour/index.html*

**Rencontrer et loger chez l'habitant à Kyoto, Tokyo et Takayama :** *www.voyages-alacarte.fr/fr/content/view/146/147/*

**Loger dans un temple : cérémonies, repas typiques, histoire et architecture :** *www.voyages-alacarte.fr/fr/content/view/79/93/*

**Vivre dans une authentique maison japonaise :** *www.vivrelejapon.com/voyage-japon/louer-une-maison-au-japon*

**Séjours linguistiques et culturels organisés par des écoles de langue à Paris et à Tokyo :** coordonnées en pages 29 et 30 de ce journal (carnet d'adresses).

# Création avec le cœur et l'âme

**« *Made with Heart and Soul* » est l'un des concepts de travail de Toshiyuki Kita, designer industriel. Le DVD du même titre a été réalisé par Emiko Okumura, directrice d'une société de production de films et lauréate de nombreux prix, notamment pour ce documentaire traitant de l'association entre l'artisanat et le design.**

« Ma rencontre avec Toshiyuki Kita, connu pour son travail de designer ancré dans l'artisanat traditionnel japonais, a eu lieu en 2007 lors de l'un de ses séminaires.
Personnellement, je m'intéresse avant tout à l'identité culturelle du Japon. Malgré l'occidentalisation croissante du pays depuis la guerre, la spiritualité et l'esthétisme restent fortement enracinés dans l'esprit des Japonais.
Ce qui m'a attirée dans le travail de Toshiyuki Kita, c'est cette fusion entre l'identité régionale et le design contemporain mais aussi sa volonté de promouvoir l'artisanat traditionnel, son savoir-faire, son âme.
J'y trouve beaucoup de points communs avec ce qui motive mes propres créations, c'est pourquoi je lui ai proposé de mettre son travail en images.
Cela nous a pris 3 ans pour réaliser ce film, pour lequel nous avons rendu visite à plusieurs artisans spécialisés : papier *Echizen washi* dans la région de Fukui, poterie *Aritayaki* à Saga, sur l'île de Kyushu, et laque *Wajimanuri* dans la péninsule de Noto.
Comme M. Kita le raconte dans le film, son travail autour de l'artisanat a commencé il y a 40 ans lorsqu'il a rencontré un artisan qui songeait à arrêter son travail parce qu'il lui était de plus en plus difficile de vendre ses productions. M. Kita a trouvé qu'il était dommage, voire dommageable qu'une tradition et un savoir-faire millénaires s'éteignent ; c'était pour lui comme la perte d'un trésor national. C'est ainsi qu'il a créé sa première œuvre, *Tako* (le cerf-volant), une lampe modulable en papier *washi*.
Sa présentation sur un salon professionnel en Italie a été un succès immédiat et il a reçu d'importantes commandes pour une commercialisation à grande échelle.
C'est un bon exemple du fait que si l'on propose des produits adaptés à la vie quotidienne, la tradition peut rester vivante.
Cette expérience positive est à l'origine du travail de création de M. Kita et le stimule encore aujourd'hui. Pour Toshiyuki Kita, l'objet d'art doit être au confluent de la tradition, du design et de la technologie.
Ainsi continue-t-il à créer de nouveaux produits en proposant un style de vie quelque peu avant-gardiste.
On dit que l'image est *kiroku*, document, et *kioku*, mémoire. Pour moi, le plus important est *kizuki*, la perception. J'aimerais que tout un chacun puisse « percevoir », c'est-à-dire « saisir » l'importance de vivre quotidiennement avec des objets d'art, car ils sont pour moi la transmission de l'âme dans la forme.»
www.ch-okumura.com

DVD « 魂を込めたものづくり »
(*Made with Heart and Soul*)
20 minutes, 2011. 3 000 yen.
info@stilelife.jp
Prix *Intermedia-globe Gold* au WorldMediaFestival2012

喜多 俊之 **Toshiyuki Kita**, designer industriel et environnemental dans les domaines variés du meuble, de l'aménagement intérieur, de l'électronique, de la robotique..., a créé depuis 1969 de nombreux objets au succès international. Certaines de ses œuvres ont intégré les collections permanentes du MoMA de New York, du Musée National d'Art Moderne de Paris, de la Pinakothek der Moderne de Munich... Professeur à l'université d'Art d'Osaka. Il a remporté de nombreux prix dont le Compasso d'Oro en Italie en 2011.
www.toshiyukikita.com
L'entretien en français sur le site : www.nippon.com/fr/people/e00010/

**La Sasayama Galerie Kita's**
La ville de Sasayama, lovée au cœur des montagnes de la préfecture de Hyogo, est une ville ancienne connue pour sa *Tanbayaki*, la poterie Tanba. Aujourdhui, d'anciennes maisons ont été réhabilitées et de nombreux artistes et galeries d'art s'y sont installés, ce qui redonne vie à la ville. La Sasayama Galerie Kita's a investi une maison vieille de 80 ans totalement rénovée en octobre 2010. On y trouve la célèbre *chashitsu* (pièce à thé) de l'artiste, pour la cérémonie du thé, contemporaine, design et modulable, ainsi que des poteries modernes travaillées avec des céramistes de style Tanba et nombre d'objets d'art réalisés depuis 40 ans en collaboration avec des artisans de tout le Japon.

**Galerie Kita's**
Gare ferroviaire Sasayama-guchi sur la ligne JR Fukuchiyama (à 70 min de la gare d'Osaka)
www.sasayama-kitas.jp

1-4.Sasayama Galery Kita's.
5. Wajima (1986) Ohmukai-Koshudo.
6. Hana (2002) Arita-Nanakura. 7. Pao (1994) Stile Life.
8. Tako (1971) Stile Life. Collection permanente : Musée d'Art Moderne, Saint-Etienne, France.
9. Hanabox (2011) Stile Life.

*Crédits photographiques :*
*2-3 (Maurizio Marcato), 5 (Nob Fukuda), 6-7 (Luigi Sciuccati), 8 (Shinya Yamaguchi), 9 (Luigi Sciuccati)*

祭自然保護

ILLUSTRATION – HUGO YOSHIKAWA

matsuri

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. **www.matsuri.fr**



# Konnyaku et Soba, deux aliments bons pour la santé !

*Pauvres en calories, riches en cellulose végétale*

## こんにゃく Konnyaku (konjac)

Recettes de Mari Fujii, auteur de livres sur la cuisine végétarienne des temples zen (*shojin ryori*)
http://konnichiha.net/fushikian

### Konnyaku Pirikara

*Ingrédients* Konjac, sauce de soja (2 c.a.s.), saké (2 c.a.s.), un peu de piment, huile d'olive / sésame
*Préparation* Couper le konjac en petits morceaux et les faire bouillir. Faire revenir le piment dans la poêle avec un peu d'huile, ajouter le konjac et le faire sauter. Verser la sauce de soja et le saké et bien mélanger.

### Konnyaku sumiso

*Ingrédients* Konjac, sauce [*miso* blanc (2 c.a.s.), vinaigre (3 c.a.c.), *mirin* (2 c.a.c.)]
*Préparation* Couper le konjac en tranches minces de 8 mm. Faire une entaille au couteau au milieu de la tranche, puis passer une extrémité dans cette entaille pour former un nœud (une ganse). Faire bouillir dans de l'eau. Cuire la sauce à feu doux et la verser sur le konjac.

### Salade de perles de konjac

*Ingrédients* Perles de Konjac (30g), tomates, céleri, pomme, endive, mâche. Pour la sauce [Lait de soja (50cc), jus de citron (1 c.a.s.), huile d'olive (1 c.a.s.), un peu de sel et de poivre.]
*Préparation* Faire bouillir les perles de konjac. Ajouter un peu de sauce de soja. Couper les légumes, ajouter les perles de konjac et verser la sauce sur la salade.

Le *konnyaku* est fabriqué à base de *konnyaku-imo* râpé très fin auquel on ajoute de l'eau pour obtenir une pâte consistante.
Il existe trois types de *konnyaku* disponibles chez Kioko à Paris : *Kuro konyaku* noir (goût plus corsé), *Shiro konyaku* blanc (blanchi)
et *Tsubu konyaku* en forme de perles.

## そば *Soba*, nouilles de sarrasin

Recettes franco-japonaises par Mayumi Fujiwara, spécialiste de cuisine japonaise et de *yakuzen*, alicament. L'atelier de Mayumi à Paris : sophiamf309@gmail.com

### Cocktail de *soba* au tarama

*Ingrédients* *Soba*, tarama, feuilles de *shiso* ou brins de cerfeuil, citron, un peu de sauce pour *soba* avec *wasabi*.
*Préparation* Faire bouillir les *soba*. Passer sous l'eau froide et bien égoutter. Dans un verre ou une verrine, déposer successivement un peu de sauce pour *soba*, une couche de *soba*, une feuille de *shiso* ou quelques brins de cerfeuil, une seconde couche de *soba* et une petite cuillérée de tarama.
Décorer avec une pluche de cerfeuil et une fine tranche de citron.

### Salade de *soba*

*Ingrédients* *Soba*, concombre, céleri, haricots verts, tomates, ciboulette, huile d'olive ou de sésame, gingembre, un peu de sauce de soja, sel, poivre, vinaigre balsamique blanc ou autre vinaigre doux.
*Préparation* Faire bouillir les *soba*, bien les égoutter. Couper le céleri et le concombre en julienne, les haricots verts en biais et la tomate en petits cubes. Pour la sauce : râper le gingembre en purée dans un bol. Ajouter les autres assaisonnements selon votre goût. Verser la sauce sur les *soba* et les légumes et bien mélanger avant de servir.

**Recettes présentées par deux spécialistes lors des ateliers organisés par l'Association Jipango en novembre dernier à Paris. Si vous souhaitez être informés des prochains ateliers d'automne, envoyer un mail à jipangoactivite@gmail.com**

# C'est nouveau, c'est japonais

## BOUTIQUES

### DesignerToyz et Kokeshi

Nouvelle boutique spécialisée dans les *kokeshi* à Paris après Asian Dolls (17e arrondissement). Outre les nombreuses véritables *kokeshi* du Japon, la boutique propose une grande variété de produits Kimmidoll® (marque australienne inspirée des *kokeshi*) et des *Art Toys*.

**5, rue Pasteur-Wagner, Paris 11e.**
**Tél. 09 72 28 21 05.**

### La boutique Yasu Kakegawa

Un grand connaisseur du thé japonais a ouvert sa propre boutique parisienne. Les thés proposés ont été soigneusement sélectionnés et sont tous issus de la première cueillette de printemps (la meilleure du point de vue aromatique) et conditionnés sous vide sur les lieux de production pour offrir le meilleur du thé japonais en France. La boutique propose également des « cépages » rares.

**12, rue Simon-le-Franc, Paris 4e.**
**Tél. 01 44 61 28 21.**
**http://yasukakegawa.com**

### Pavillon Miwa

Un lieu aussi minuscule que splendide, réalisé en cyprès *hinoki* par un charpentier venu de Kyoto, mettant en avant un art ancestral japonais, la cérémonie du cadeau. C'est un club privé réservé à ses membres, accueillis avec les cadeaux qu'ils souhaitent faire emballer dans les règles de l'art *origata*. Le pavillon, situé au cœur de Saint-Germain-des-Prés, est ouvert au public le samedi. Pour les détails, visiter le site

**www.miwa.net**
**12, rue Jacob, Paris 6e.**
**Tel. 01 46 33 00 33.**

### Tambour Paris

La nouvelle boutique d'Etsuko Harada, créatrice dans l'art de la maille née d'une famille travaillant dans le domaine du tricot depuis trois générations. Habituée des salons de créateurs, cette ancienne styliste revenue à sa passion première ouvre aujourd'hui cet espace consacré à ses œuvres de maille originales, faisant preuve d'une grande imagination quant aux possibilités offertes par le tricot.

**12, rue Trousseau, Paris 11e.**
**Tél. 09 80 82 94 77.**
**www.tambourparis.com/boutique-tambour-paris/**

### Satsuki

Après la création d'une épicerie japonaise en ligne, Satsuki ouvre désormais sa boutique à Lyon. Sur une surface de 70 m², elle propose la plupart des produits disponibles sur son site (coffrets de vaisselle, bentos, ingrédients de cuisine japonaise…) et consacre un important rayonnage aux produits surgelés : glaces, plats préparés (*gyoza*, *takoyaki*...). Ouverte de 11h à 19h (mardi-samedi).

**37 avenue Lacassagne 69003 Lyon.**
**Tél. 09 80 82 97 52.**
**www.satsuki.fr**

## RESTAURANTS

### Mussubï

Ce petit restaurant de style cantine a ouvert en janvier et est spécialisé dans les *omusubi* ou *onigiri*, ces boulettes de riz aussi populaires au Japon que les sandwichs le sont en France. Le riz, nature, complet ou aux céréales, est servi en bentos accompagné de mets à base de viande, de poisson ou de légumes. Menus végétaliens régulièrement proposés. Nombre de places limité. Idéal en repas à emporter.

**89, rue d'Hauteville, Paris 10e.**
**Tél. 01 42 46 31 02.**
**Ouvert uniquement le midi en semaine. Détails sur www.facebook.com/mussubi**

### Yoko

Le « Resto-in-Shop » de la Compagnie de l'Orient et de la Chine, ce *concept store* chic autour de l'Asie, propose le déjeuner et le thé pendant les horaires d'ouverture du magasin. La majorité des menus est de style japonais, notamment les bentos (42€).

**170, Bd Haussmann, Paris 8e.**
**Tél. 01 45 61 33 15.**
**Ouvert de 10h à 19h.**
**www.yoko-paris.fr**

## SUR LE WEB

### Allo la terre ? Ici Tokyo. Allo la terre ? Ici Paris.

**Nadège Fougeras. Sur Apple Store et Google Play. 9.90 €.**
Un livre interactif décapant ! Avec des pages pleines de surprises. Côté Tokyo, on s'amuse avec les musiques des stations de métro et on découvre la gym des *salarymen*. Côté Paris, on rit des grèves et on s'émerveille en jouant avec la tour Eiffel. Ce guide original publié en 2006 est toujours en vente en ligne et la suite est disponible sur le blog de l'auteure : www.allolaterreicitokyo.com

La boutique Yasu Kakegawa

Tambour Paris

Satsuki

Yoko

Paris Aléas

Japon, aux sources du mythe

### Guide Japon

**www.guidejapon.fr**
Ce guide interactif et gratuit est le fruit de la collaboration passionnée entre spécialistes du Japon et journalistes. Il comporte déjà plus de 700 adresses, des temples les plus célèbres aux restaurants de quartier à ne pas manquer, et apporte les informations indispensables pour réaliser son voyage de rêve au Japon. Les internautes peuvent également partager leurs coups de cœur.

### Japon 365

**www.japon365.com**
Nouveau site sur le Japon réalisé par trois photographes expatriés et déjà créateurs de sites et blogs originaux : David Michaud (lejapon.fr), Yann Meunier (loeildutako.com) et Angelo Dei Genova (horizonsdujapon.com). Les sujets proposés sont très variés et illustrés de belles photos : la vie quotidienne, la cuisine, des portraits de Japonais, des régions, des festivals... Le quotidien nippon sous tous ses angles. Et aussi le plein de bons plans pour un voyage au Japon.

### Paris Aléas

**www.parisaleas.com**
Un film franco-japonais composé de 12 épisodes de 8 minutes est diffusé sur ce site depuis début février (1 épisode tous les 15 jours environ). Hasard, destin ou chance ! Les chemins de 5 personnages français et japonais vont se croiser à Paris autour d'un mystère...

## REVUE

### Japon, aux sources du mythe

**Les Cahiers de Science&Vie n°135, 5.95 €**
Que connaît-on d'un pays où l'on n'a jamais vécu sinon les clichés et autres mythes que notre propre culture véhicule à son endroit. Ce magazine fait la part belle aux clichés venus tout droit de l'archipel nippon, mais, fidèle à sa ligne éditoriale, c'est pour mieux les décortiquer, les expliquer, et les remettre dans leur contexte culturel d'origine. Paru en février, encore disponible sur www.kiosquemag.com/boutiques/les-cahiers-de-science-vie/anciens-n-s

## LIVRES

### Ikkyû, l'impertinence au service de la foi

**Sôshô Yamada (Ed. AnimaViva multilingue), 139 pages, 25 €.**
Cette nouvelle maison d'édition lance une collection bilingue sur le Japon : « Golden Nihon Collection » sur de grands personnages ayant marqué la culture du pays. Ikkyû est son premier titre, du nom d'un moine-poète-calligraphe du 15e siècle, fils d'empereur entré dans les ordres à 6 ans, penseur impertinent, artiste audacieux, et fervent défenseur du zen. Une biographie méticuleuse et passionnante.

### Izakaya : apéros japonais

**Laure Kié (Ed. Mango), 141 pages, 14.95 €.**
Envie d'un apéro dînatoire à la japonaise ? Avec des dizaines de recettes et des centaines de photos, ce très beau livre réunit de quoi reproduire chez soi l'ambiance d'un izakaya (restaurant typique où l'on déguste une multitude de petits plats accompagnés de bière et de saké).

### La Déco des jeunes japonais

**(Ed. de Tokyo, Marks), 120 pages, 25.35 €**
Ce livre original fait le portrait de minuscules habitations et de leurs propriétaires célibataires, aux goûts tous azimuts en matière de décoration d'intérieur, du traditionnel au moderne, en passant par l'occidental, le coloré ou le minimaliste.

### La Maison de l'Arbre joueur

**Lian Hearn (Ed. Gallimard), 506 pages, 21.90 €.**
1857, le Japon tremble de l'arrivée des étrangers, soulevant la révolte violente des partisans de l'empereur. Dans ce tumultueux monde d'hommes, une femme prend conscience d'une émancipation possible et rêve de devenir médecin comme son père. Après sa magnifique saga *Le Clan des Otori*, l'auteure anglaise nous offre une nouvelle fresque

japonaise entre guerre et amour, très bien documentée.
Une histoire dans l'Histoire.

### Le Corps prêt à danser : secrets de la danse japonaise selon la méthode Alishina

**Juju Alishina (Ed. L'Harmattan), 293 pages, 29 €.**
L'auteure est japonaise mais vit et enseigne son art à Paris depuis 1998. Sa danse et ses chorégraphies s'inspirent du butô, de la danse classique et plus largement de la culture et de l'esthétique japonaises. Elle transmet avec ce livre très personnel qui s'adresse à tous, professeurs, élèves et débutants, son travail, ses réflexions, ses exercices, pour appréhender son propre corps et atteindre un haut niveau artistique. Avec photographies N&B et schémas très didactiques.

### Les Contes de la lune vague après le saké

**Pierre Delorme (Ed. de l'Eveil), 120 pages, 12 €.**
Dans le Japon du 17e siècle, les disciples d'un vénérable maître de zen lui offrent du saké dans le but de l'énivrer, car il devient alors un conteur sans égal, capable de voyager dans le temps… Le maître n'est pas dupe mais il conte ; et ses histoires fascinantes, vraies ou légendaires, ont pour thème commun l'unité parfaite du corps et de l'esprit dans le geste, à l'image de la maîtrise atteinte par les grands maîtres d'arts martiaux qui étaient également des artistes calligraphes incontestés.

### Les sumos de Ryogoku

**Gilles Bordes-Pagès (Ed. Déclics), 139 pages, 29.90 €.**
Quartier des sumos à Tokyo. Dans le « sumodrome », l'auteur a observé, admiré, photographié ce sport national millénaire. Il nous offre ici ses clichés sur le vif agrémentés d'explications simples et complètes des us et coutumes, des mots, des évolutions de cette tradition nippone pleine de mystères. Un très beau livre.

### Lika aux cheveux longs

**Yûji Kanno (Ed. nobi nobi !), 40 pages, 11.90 €.**
Lika vit pauvrement au fin fond de la vallée avec sa grand-mère. Sa seule richesse est sa longue chevelure dorée que l'inquiétant coiffeur du village voudrait bien lui acheter. Or l'argent manque à la maison… Un petit dieu gourmand, de la magie, un rêve, peut-être, et le bonheur de savoir confier ce qu'on a sur le cœur. Un très joli livre dont la couverture évoque un ancien album de contes.

### Mon nom est Amineko : le plus rusé des chats crochetés

**Nekoyama (Ed. Marabout), 103 pages, 12.90 €.**
Ce livre est aussi *kawaïi* que ses personnages, les *amineko* (« chat en crochet » en japonais). L'auteure « crocheteuse » met en scène ses amis chatons avec tendresse et drôlerie (coup de cœur pour les meilleures positions pour faire la sieste !), avant de détailler en deuxième partie d'ouvrage comment fabriquer soi-même son *amineko*.

### Paris nippon

**collectif (Nouv. Ed. de l'Université), 216 pages, 9 €.**
Ce guide entend orienter les amateurs de culture et gastronomie nippones dans le Japon parisien. Mais parce que, si les Parisiens aiment le Japon, les Japonais, eux, aiment Paris tout autant, ce guide propose également quelques portraits de Japonais devenus Parisiens d'adoption !

### Paris-Tokyo, dialogue des sens

**Laurent Feneau (Ed. Menu Fretin), 96 pages, 9.90 €.**
Laurent Feneau est chroniqueur gastronomique, on l'a dit, et son épouse est photographe. A eux deux, ils nous racontent leurs promenades culinaires au Japon, et les tables japonaises découvertes à Paris. Décrire les cuisines japonaises leur semble vain, alors ce sont leurs impressions et leurs émotions qu'ils décrivent.

### Pliages d'animaux pour futurs dompteurs

**Roshin Ono (Ed. Le Temps apprivoisé), 128 pages, 17 €.**
35 nouveaux modèles, des photographies et des explications simples pour petits et grands de tous niveaux et de véritables feuilles de papier à origami, voilà de quoi se fabriquer un petit zoo maison et devenir un dompteur redoutable. De bons moments en perspective alliant tradition nippone et divertissement en famille.

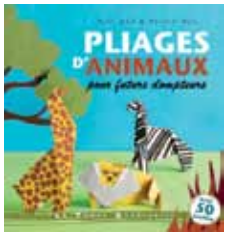
### Poissons en eaux troubles, les invisibles du nucléaire et autres histoires

**Susumu Katsumata (Ed. Le Lézard noir), 216 pages, 22 €.**
Nouveauté de cette jeune et montante maison d'édition adepte du « japonisme décadent », ce recueil de nouvelles dessinées il y a plus de 20 ans emporte le lecteur entre mythes, croyances et banalités de la vie quotidienne. Le *mangaka*, un ancien étudiant en physique nucléaire, y dénonçait notamment déjà, dans les années 80, les conditions de travail des ouvriers nomades du nucléaire japonais…

La déco des jeunes japonais

Sashiko d'hier et d'aujourd'hui

Izakaya !



Pliages d'animaux

Le dernier homme de Fukushima

### Sakés

**Laurent Feneau (Ed. Argol), 96 pages, 12.70 €**
*« Tout vin de riz est un poème ou plutôt un récit »*. C'est Laurent Feneau qui le dit, lui qui, par ailleurs chroniqueur gastronomique, nous livre ici dans un récit non moins poétique son parcours initiatique au cœur de l'univers du saké. Un parcours à plusieurs faux départs mais persévérant comme s'il savait au fond de lui que la bonne rencontre aurait lieu un jour.

### Sashiko d'hier et d'aujourd'hui

**Satomi Sakuma (Ed. Le Temps apprivoisé), 120 pages, 23.50 €.**
Cette broderie traditionnelle japonaise est reconnaissable à ses motifs géométriques en pointillés blancs sur tissus indigo. Satomi Sakuma, créatrice textile, propose des créations contemporaines en *sashiko* coloré. Pour les brodeuses (et les brodeurs…), elle détaille ici les techniques et motifs de base et 18 modèles, entre tradition et modernité, à réaliser soi-même.

### Takumi : l'artisanat traditionnel au Japon

**collectif (Ed. Tokyo-Mark's), 120 pages, 25 €.**
La tradition est l'un des fondamentaux de la culture japonaise qui trouve sa longévité dans l'artisanat autant que dans les rites. Ce livre parle de matières, d'objets et de techniques, d'artistes et d'artisans, d'art et de création. Un livre pour saisir la richesse et la multiplicité artisanales japonaises, entre traditions ancestrales et modernité design.

### Tokyo pops – Une Française au pays des parkings à parapluie

**Caroline Muscat-Eyssautier (Autoédition), 134 pages, 15 €.**
Au fil d'anecdotes, d'expériences, d'aventures et de mésaventures, l'auteure, agrégée de japonais, nous invite avec bonheur et humour à une « lecture-promenade » dans le Japon qui fut le sien. Une autoédition à soutenir !

### Tokyo zodiac murders

**Soji Shimada (Ed. Rivages), 448 pages, 9.65 €.**
Amateurs d'énigmes, ne ratez pas la sortie en poche de ce monument, premier roman de l'auteur traduit en français et paru en 2010. Dans le Japon des années 30, une série d'occultes et inextricables meurtres « astrologiques » resteront irrésolus pendant 40 ans, jusqu'à ce qu'un astrologue détective parvienne au dénouement d'une implacable logique mathématique. Saurez-vous résoudre le mystère avant le devenu célèbre détective Mitarai ?

### Underground

**Haruki Murakami (Ed. Belfond), 592 pages, 22 €.**
L'attentat perpétré par la secte Aum en 1995 dans le métro de Tokyo a inspiré ce recueil d'entretiens à l'auteur du best-seller *1Q84*, où déjà la dérive sectaire était montrée du doigt. Haruki Murakami a voulu ici donner la parole aux rescapés de l'attentat mais aussi à leurs bourreaux, et s'interroge sur ce qui peut conduire les hommes au fanatisme et au terrorisme.

### Une langue venue d'ailleurs

**Akira Mizubayashi (Ed. Gallimard), 262 pages, 6.50 €**
Après deux tiers de sa vie passés en France, Akira Mizubayashi n'est pas seulement amoureux de la langue française, il la parle, la pense, l'écrit, la traduit en japonais si nécessaire, en bref il la vit et la chérit comme sa « langue paternelle ».

## AUTRES PARUTIONS RECENTES

**Le dernier homme de Fukushima** Antonio Pagnotta (Ed. Don Quichotte), 280 pages, 17.90 €.
**Dôgen, Corps et esprit, extraits** (Ed. folio sagesse Gallimard), 101 pages, 2 €.
**Amère volupté** Eimi Yamada (Ed. Picquier poche), 100 pages, 5 €.
**Tamago… transformation !** Tadashi Akiyama (Ed. nobi nobi !), 40 pages, 12.40 €.
**Les Remèdes du docteur Irabu** Hideo Okuda (Ed. Nouvelles Editions Wombat), 288 pages, 20 €.

Par Sophie Viguier

# Carnet d'adresses

Vous cherchez des idées cadeaux… des objets de décoration de style japonais ?
Vous souhaitez apprendre la langue ou réaliser un jardin japonais ?… Voici les bonnes adresses recommandées de nos sponsors et collaborateurs listées par catégorie.

Alimentation
Cadeaux / Objet
Culture / Langue
Service
Voyage

*Sur le site portail* www.ideesjapon.com, *le plan des adresses est disponible avec Google Map.*

**Variétés de pains, pâtisseries et boissons japonaises**

## AKI BOULANGER

Pains aux haricots rouges, au curry, pâtisseries au thé matcha... Cette boulangerie-salon de thé unique propose des pains et des gâteaux de style japonais. Dégustation au comptoir ou à emporter. Grand choix de sandwichs frais, aux *korokke* ou au porc pané, *onigiri* et *obento*. 16 rue Sainte-Anne, Paris 1er. Tél. 01 40 15 63 38. Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 20h30.

**Alimentation artisanale en ligne**

## NISHIKIDORI-MARKET

La vitrine des Maîtres Artisans les plus réputés du Japon. *Miso*, sels, pâtes de sésame, ail noir, algues, jus de fruits et marmelades, épices, *somen*, jus de *yuzu*, *yuzu* confit, sauces et vinaigres rares, sauces sojas, riz d'exception, *mirin*, caviar des champs, sakés, *shochu* et *umeshu*. Tél. 02 40 83 33 99.
www.Nishikidori-Market.com

**Epicerie, ustensiles, vaisselle, saké, légumes bio...**

## KIOKO

La plus grande épicerie japonaise en France fournit également des légumes frais, bio et de saison, cultivés spécialement dans une ferme sous contrat. Epinards, potimarrons, choux verts doux ...
46 rue des Petits Champs, Paris 2e. Tél. 01 42 61 33 65. Ouvert du mardi au samedi 10h - 20h, dimanche 11h - 19h.
www.kioko.fr (Livraison gratuite plus de 25 €)

**Epicerie, thé, saké, vaisselle, baguettes, bento et encens...**

## SATSUKI

L'épicerie japonaise en ligne propose une large gamme de produits : thés, sakés, *bento*, baguettes, coffrets de vaisselle ainsi que tous les ingrédients, dont des produits biologiques, pour cuisiner japonais. Satsuki vous accueille aussi dans sa nouvelle boutique à Lyon : 37 avenue Lacassagne, 69003 Lyon. www.satsuki.fr

**Thés, Salon de thé, Détente, Cérémonies du Thé, Cha No Yu**

## L'ESSENCE DU THÉ

La Maison de Thé George Cannon partage avec le public sa passion pour ce produit millénaire avec plus de 250 références grandes origines : Chine, Inde, Ceylan, Japon et des mélanges exclusifs. Déjeunez au salon de thé après un passage à l'espace beauté puis réservez pour la Cérémonie du Thé dans l'espace japonais. 12 rue Notre Dame des Champs, Paris 6e. Tél. 01 53 63 05 43. Ouvert lundi, 12h-18h - mardi à samedi, 10h30-19h30. www.georgecannon.fr

**Wagashi, pâtisserie japonaise traditionnelle, Salon de thé**

## TORAYA

Depuis 1980, la boutique-salon de thé parisien d'une des plus anciennes pâtisseries du Japon propose un large choix de gâteaux frais de saison et des pâtisseries traditionnelles, ainsi qu'une variété de thés japonais de haute qualité. 10 rue Saint-Florentin, Paris 1er. Tél. 01 42 60 13 00. Ouvert du lundi au samedi, 10h30 - 19h. (Les menus déjeuner de 12h à 14h30) www.toraya-group.co.jp/paris



**Papier japonais, lampes, coussins...**

## ADELINE KLAM

La boutique d'Adeline Klam propose de multiples papiers japonais aux motifs frais et colorés ainsi que des luminaires, albums, papiers d'origami, coussins et autres créations en papier ou tissu. On y trouve aussi d'adorables objets choisis avec soin par la créatrice : *manekineko*, *masking tape*…
54 Bd Richard Lenoir, Paris 11e. Tél. 01 48 07 20 88.
Du lundi au samedi 11h - 19h. www.adelineklam.com

**Créations en tissu et céramique artisanale**

## BOUTIQUE JHIN

Jhin détoune des Kimonos et crée des Sacs, Bijoux, Foulards, Ceintures et Pochettes de soirée. Jhin vous propose aussi des Tissus japonais, Kimonos traditionnels, Haori, Furoshiki...
5 rue de Condé, Paris 6e.
Tél. 01 46 34 53 20.
Ouvert du lundi au samedi, 11h-19h.
www.jhin.fr

**Le monde de la poupée asiatique**

## ASIAN DOLLS

PROMOTION de Printemps -20% !

Le plus grand choix d'authentiques *kokeshis* à Paris. Avec plus de 350 modèles différents, de toutes tailles, d'expressions variées et pour tous budgets, notre boutique est un passage obligé pour les collectionneurs et pour des cadeaux originaux. Autres poupées asiatiques : Momiji, Water-Lily, Kimmidolls … 48 rue Poncelet, Paris 17e. (Métro Ternes) Tél. 01 43 80 09 12.
Ouvert du lundi au samedi, 11h - 19h, sans interruption.
www.asiandollsfrance.com

**Encens, kimono, yukata, livres ...**

## BOUTIQUE ZEN

La boutique a été créée par le maître zen Taisen Deshimaru il y a 35 ans. Son activité première est de fournir tout ce qu'un pratiquant du zen a besoin, *zafu*, *samui*, encens… A partir de ce concept original se sont déclinés toutes sortes d'articles, fabriqués dans notre atelier ou bien importés d'Asie et du Japon. 175 rue de Tolbiac, Paris 13e. Tél. 01 45 88 24 09. Ouvert du mardi au samedi, 13h30 - 19h. www.boutiquezen.com

Japon, un pays à découvrir
Préparer votre
Voyage au Japon
•Transports •Hébergement
•Infos pratiques
•Destinations •Le Japon de A à Z
•Festivals •Art et culture
•Jardins et nature
•Plaisirs gourmands
www.tourisme-japon.fr
« Découvrir le Japon » sur facebook
Informations, documentation, brochure, cartes et plans sont disponible au bureau de
l'Office National du Tourisme Japonais (JNTO)
En France : 4, rue Ventadour (6e étage), 75001 Paris.
Tél. 01 42 96 20 29. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 17h30.
Au Japon : [TIC] 1F Shin Tokyo Bldg. 3-3-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo. Tél. (03) 3201-3331.
Ouvert de 9h à 17h tous les jours sans interruption (Fermé le 1er janvier)

Concept Store Nippon

## BUKIYA

Boutique-showroom : une grande variété d'objets de décoration et d'art japonais. Katana, céramique, éventails, kimonos, *furoshiki*, *tenugui*... Egalement des expositions d'artisans et de créateurs.
販売ショールームとしてもご利用いただけます。12 rue Sainte-Anne, Paris 1er. Tél. 01 42 60 66 52 / 06 80 21 56 45. info@bukiya.fr

Estampes, netsuke, laques, armes…

## GALERIE YAMATO

Spécialisée en Art Japonais depuis 1978 : Estampes & Peintures, *Netsuke*, Armes & Ornements de sabre, Laques, Bronzes, Objets de curiosité, Porcelaines... Achat – Vente – Dépôt – Expert Vente publique. Denis Naoki Brugerolles vous invite à découvrir sa passion des objets anciens ainsi que l'histoire de l'archipel japonais à travers son artisanat. 23 rue J.J.Rousseau Paris 1er. Tél. 01 42 36 75 71. Du lundi au samedi, 14h30 – 18h30. galerieyamato@free.fr


·Shabu Shabu·Sukiyaki
·Nabe·Sushi·Saké

Yosenabe : Poulet, fruits de mer, légumes, *udon*...

JIPANGUE
96 rue de la Boétie
75008 Paris
Tél. 01 45 63 77 00
Fermé le samedi midi et le dimanche

焼肉 寿司
ジパング


Art de vivre japonais

## IKAT

Dans ses quatre boutiques parisiennes, chacune avec sa personnalité, Ikat propose un grand choix d'objets, de décoration, d'accessoires, de mode, de matériel pour la calligraphie. Large gamme autour du thé : théières, tasses, bols... Boîtes de *bento* originales, etc. *Ikat* : 36 rue François Miron, Paris 4e. Tél. 01 48 04 53 34. *Chat Huant* 1 et 2 : 50 et 52 rue Galande, Paris 5e. Tél. 01 46 33 67 56. *Thé Bleu* : 15 rue Linné, Paris 5e. Tél. 01 43 36 43 86.

Livres, magazines, mangas, papeterie...

## JUNKUDO

Librairie disposant d'une grande variété de livres, magazines et *mangas* publiés au Japon, ainsi que des livres en français sur le Japon. Des produits sélectionnés parmi 90 000 articles disponibles à la librairie sont proposés à la vente en ligne. Papeterie japonaise, *origami*, *kamishibai*... 18 rue des Pyramides Paris 1er. Tél. 01 42 60 89 12. Ouvert du lundi au samedi, 10h - 19h. www.junku.fr

1000 Idékado du Japon

## KIMONOYA

Depuis l'ouverture de son magasin en 1981, Machiko sélectionne pour vous au Japon des kimonos anciens, *yukata*, *haori*, *tabi*, peignes, pinceaux, éventails, *zori*, *furoshiki*, vaisselle, théières, tasses, objets en laque, fonte, bambou, vases pour ikebana… 11 rue du Pont Louis-Philippe, Paris 4e. Tél. 01 48 87 30 24. Ouvert le lundi de 14h à 19h et de 11h à 19h en semaine. www.kimonoya.fr

Décoration intérieure

## KITOKI

Kitoki est dirigé par M. Shioura qui ne propose que des produits de décoration japonais traditionnels, authentiques et de qualité, dans le respect de sa clientèle : *shoji*, *fusuma*, *tatami*, *futon*, *furooke* (baignoire), *sudare* (store) authentiques. Tous les produits sont importés du Japon. Pour professionnels et particuliers : M. Shioura au 06 68 45 37 05. contact@kitoki-deco.com | www.kitoki-deco.com





Spécialiste du Bonsaï

## L'ARBRE DE VIE

Depuis 1983, l'Arbre de Vie se passionne pour le Bonsaï : arbres de qualité, conseils, cours et diagnostics sûrs. Nous vous proposons aussi un choix exceptionnel d'outils et de poteries, et notre Nursery prend vos *bonsaïs* en charge pendant vos absences ou pour une remise en forme. Les amateurs d'*Ikebana*, eux, trouveront tout pour faire vivre les fleurs. 8 avenue du Maine Paris 15e. Tél. 01 45 49 13 86. www.larbredevie.com

Les chats manekineko, poteries artisanales...

## MIYAKODORI

Spécialiste du *manekineko*, cette boutique qui en est le pionnier en France présente plus de 100 objets autour du chat-bonheur de styles très variés ; de la tasse, porte-encens ou porte-baguettes, au *noren*, *netsuke* et *daruma*. On y trouve aussi des poteries artisanales de bonne qualité. 1 impasse Guéménée, Paris 4e. Tél. 01 42 78 23 11. Ouvert du lundi au samedi, 12h - 19h www.miyakodori.fr

Objets pour la maison, cadeaux ...

## YODOYA

Une boutique où règne une atmosphère conviviale et qui offre un large choix d'objets pour la maison ; décorations en papier, *kimonos*, tissus, encens, sacs de créateurs, *boîtes à bento*, *manekineko*, thé bio... et des idées qu'on ne trouve pas ailleurs en France. 6-8 rue Saint-Gilles, Paris 3e. Tél. 01 48 87 23 05. Ouvert du mardi au samedi 11h - 19h. Fermé le dimanche et le lundi. www.yodoya.fr

Ecole de langue et Centre culturel depuis 1971

## ASSOCIATION CULTURELLE FRANCO-JAPONAISE DE TENRI

Cours de japonais tous niveaux ; débutant à supérieur, cours intensifs, adultes et adolescents. Cours de français, bibliothèque de 23 000 livres. Cours de cuisine japonaise, calligraphie, *shiatsu*, *ikebana*... Expositions, danse et théâtre. Séjours linguistiques et culturels au Japon en été... 8-12 rue Bertin Poirée Paris 1er. Tél. 01 44 76 06 06. www.tenri-paris.com

Séjours linguistiques et culturels

## ESPACE LANGUE TOKYO

A Espace Langue Tokyo à Harajuku, les cours de japonais s'adressent à des élèves francophones. Les professeurs sont bilingues et les méthodes pédagogiques adaptées à ce public. Des séjours de 2 semaines à 3 mois, avec hébergement en famille d'accueil, activités culturelles et touristiques et échanges avec les élèves japonais de l'école. Olympia Annex 6F, 6-31-21 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001. Tél. 81-3 34 86 01 20 http://espacelanguetokyo.com/fr/

Centre culturel et linguistique

## ESPACE JAPON

Cours de japonais pour tous les niveaux (enfants, adolescents et adultes). Dans un lieu imprégné de culture japonaise, vous apprendrez le japonais à partir d'une méthode reconnue et originale basée sur l'orale. Egalement proposés des ateliers de cuisine, de *manga*, de calligraphie, de *furoshiki*, de *sumié*, d'*origami*, d'*ikebana*, des expositions. Ouvert du mardi au vendredi 13h - 19h, samedi 13h - 18h. 12 rue de nancy 75010 Paris 10e. www.espacejapon.com


Famille d'accueil au Japon
Découvrez le Japon en logeant dans une famille d'accueil !

424€~
Pour 7 nuits en 1/2 pension

Voyages à la Carte
48, rue Sainte-Anne 75002 Paris
Attention ! Notre agence est au fond de la cour !
Métro : Pyramides, Quatre-Septembre, Opéra
Lun - Ven 9:30 - 18:00, Samedi 10:00 - 18:00
e-mail : travel@voyages-alacarte.fr
http://www.voyages-alacarte.fr/fr
☎ 01 42 96 91 20
Billet d'avion, Japan Rail Pass, Hôtels, Famille d'accueil, Ryokan, Excursions etc

Ecole de langues japonaise, chinoise, coréenne...

## INSTITUT JAPONAIS

L'Institut Japonais vous invite à découvrir au cœur du quartier de l'Opéra, son nouveau centre « High Tech » de 600 m², dédié à l'apprentissage de la langue et de la culture japonaises. Des programmes destinés aux entreprises et aux particuliers pour apprendre le japonais vite et bien. 2-4 rue Rameau, Paris 2e. Tél. 01 44 63 54 00.
www.institutjaponais.com

L'Institut de Langue Japonaise de Shinjuku

## SNG

Fondé en 1975, SNG (pour Shinjuku Nihongo Gakko en japonais) vous accueil tout au long de l'année pour vous enseigner la langue, vous faire participer à des activités culturelles et des échanges avec des Japonais. Notre institut donne des cours à Tokyo et Paris. Reconnu par plusieurs organismes officiels dont le ministère japonais de l'éducation.
77 bd. Richard-Lenoir, Paris 11e. bureau@sngfrance.fr
Tél. 01 43 38 38 03. (lun-ven, 14-18h ) www.sngfrance.fr

Un espace dédié à la culture japonaise

## MCJP

La Maison de la culture du Japon à Paris présente une vision éclectique de la culture japonaise au travers d'expositions, spectacles, cinéma, conférences, bibliothèque... Une pléiade de cours et démonstrations est offerte : cérémonie du thé, calligraphie, *ikebana*, *manga*, langue japonaise, jeu de *go*, cuisine et plus...
101 bis quai Branly Paris 15e. Tél. 01 44 37 95 00
www.mcjp.fr

Artisan d'Art

## JOCELYNE DERUDDER

Spécialisée dans le montage et la restauration de *Kakejiku* (rouleaux verticaux), *é-maki* (peinture en rouleau) et *Byobu* (paravents). Depuis 1995, elle poursuit sa formation et ses recherches au Japon, ainsi que sur différents matériaux de montage avec leurs applications aux œuvres contemporaines. Réalisation de marouflages, montages et restauration de *Kakejiku* et paravents sur commande. Tél. 01 40 51 78 05 / 06 03 61 06 03 www.kakejiku-derudder.fr

**JAPAN EXPO 14e IMPACT** Stand culture traditionnelle japonaise

WABI SABI

*WABI-SABI - Les valeurs artistiques japonaises - 5 expositions de 2011 à 2015*

**Cette année à JAPAN EXPO, vous pourrez découvrir un très vaste stand entièrement dédié à la culture traditionnelle japonaise !!**

Exposition d'œuvres d'art spécialement apportées du Japon
telles que poteries ou peintures traditionnelles, mais aussi théâtre *kabuki*, danse *nihon buyo*, démonstrations de *ninja*, ateliers de thé ou d'art floral... vous attendent sur le stand !

Exposition d'œuvres d'art

Cérémonie du thé

Théâtre *kabuki*

*Ninja*

Armurier

Du jeudi 4 au dimanche 7 juillet 2013 - Parc des expositions de Paris-nord Villepinte
Stand WABI SABI au sein de Japan Expo *Accès au stand gratuit *Certains ateliers participatifs payants





Shiatsu, acupuncture

## HIROSHI IWAOKA

Thérapeute depuis 30 ans, fondateur de la myo-énergétique qui réduit la tension musculaire dorsale et corrige la déviation de la colonne vertébrale et du bassin afin de soigner les troubles muscloskuelettiques. Il traite dans son cabinet et organise des stages de shiatsu à Paris 17e.
Tél. 01 42 94 97 43.
www.myo-energetique.com

Spécialiste du Japon depuis 30 ans

## VIVRE LE JAPON

L'agence de voyage spécialiste du Japon depuis 30 ans, Vivre le Japon, propose un large espace d'informations et plusieurs activités (bibliothèque, librairie, réunions thématiques d'informations pour préparer son voyage, expositions...) pour commencer votre découverte du Japon ... à Paris.
30 rue Sainte-Anne, Paris 1er. Tél. 01 42 61 60 83.
www.vivrelejapon.com

Architecture et jardins style japonais

## ZEN CONCEPT

Bernard Jeannel, architecte DPLG et paysagiste (université de Kyoto), conseille ou réalise une architecture dans un esprit japonais authentique et contemporain. Ses jardins paysages sont inspirés du zen. Il a publié des livres et accompagne des voyages.
jeannelzen02@orange.fr Tél. 06 85 10 15 76

Spécialiste des voyages sur mesure

## VOYAGES A LA CARTE

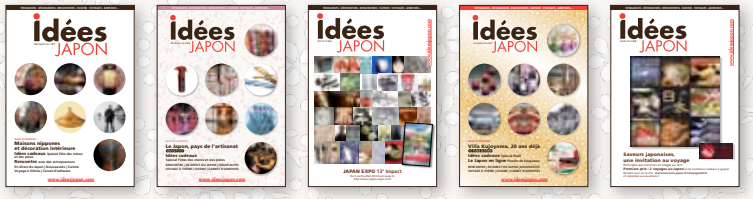
Billet d'avion, Japan Rail Pass, Hôtels, Familles d'accueil, Ryokans, Excursions... Voyages de noces, voyages sur les traces des samouraïs, vacances au soleil à Okinawa ... Selon votre demande, nos spécialistes prépareront votre voyage au Japon enrichi au mieux. 48 rue Sainte-Anne, Paris 1er (Au fond de la cour). Tél. 01 42 96 91 20. Ouvert du lundi au vendredi, 9h30 – 18h, samedi 10h – 18h.
www.voyages-alacarte.fr

## Prochains numéros du journal Idées JAPON

**Numéro d'été** : Japonais en France « recommandations de bonnes adresses japonaises, idées recettes et bons plans de voyages au Japon »

**Numéro d'automne** : Idées écologiques, Boutiques en ligne, Cuisine « Bento ludique et créatif »

Les anciens numéros sont consultables au format e-book sur le site www.ideesjapon.com



Pour être informés des parutions, inscrivez-vous au Mail Service de Jipango en envoyant votre adresse mail à **jipangoactivite@gmail.com**

DECOUVERTE – RENCONTRE – APPRENTISSAGE

# Activités culturelles

Les articles et l'album photos du Salon de 2012 sont consultables dans le numéro d'hiver du journal Idées Japon. **www.ideesjapon.com**
Le Salon de l'année dernière a réuni de nombreux visiteurs, attirés par des sujets variés : création, cuisine, musique, voyage... Le programme proposé a permis de découvrir des idées de recettes franco-japonaises ainsi que des spécialités d'Okinawa, de rencontrer des spécialistes de nutrition et du voyage, d'apprendre l'histoire de l'ukiyo-e, de s'initier aux techniques de l'emballage cadeaux.

© Fumiyasu Naka

**Prochain Salon Idées Japon : 25 - 30 novembre 2013**
Passage Choiseul (quartier Opéra)
Pour être informés du programme, envoyez votre adresse e-mail à jipangoactivite@gmail.com

## Inscrivez-vous au **Mail Service de Jipango** pour être informé **de l'actualité japonaise en France.**

JIPANGO mail service

**AGENDA CULTUREL MENSUEL**
Ciné-Télé, Expositions, Musique, Scènes, Festivals japonais en France.

**NOUVEAUTES**
Ouvertures de boutiques et restaurants japonais en France. Parutions d'ouvrages sur le Japon en français.

**ACTIVITES**
Conférences, rencontres, ateliers création et cuisine, expositions au printemps et à l'automne.

**JIPANGO EST AUSSI SUR FACEBOOK !**

**L'inscription au Mail Service est simple et gratuite !**
Il suffit de fournir votre adresse mail sur www.jipango.com ou de nous contacter par mail à jipangoactivite@gmail.com

毎月フランスの日本関連イベントを無料で配信しております。
メールサービスは、www.jipango.comのトップページから登録できます。
または、jipangoactivite@gmail.comまでアドレスをお送りください。

ⒿⒾⓅⒶⓃⒼⓄ
Les informations sont fournies par Jipango, l'association culturelle franco-japonaise.